



ST. JOSEPH COUNTY
DEPARTMENT OF HEALTH
Prevent. Promote. Protect.

Food and Pool Services

- Food Inspections
- Temporary Permits
- Home-based Food Vendors
- Pool & Spa Inspections



- **Strengths:**

- Food Inspection staff that inspect pools and spas hold the Certified Pool & Spa Operator certification
- All inspection staff hold Food Protection Manager certification
- Routine participation in web based training offered by IDOH
- 43% more inspections were performed during the first 6-months of 2023 than in 2022
- Increase in productivity is expected to continue as a result of stability of inspection staff

- **Areas of Improvement:**

- Availability of information relative to requirements/timely receipt of temporary event information

- **Opportunities:**

- Inspections and monitoring, for some indoor pools, may increase from one to two annually
- Anticipate increase in efficiency within the Food Services Unit due to new licensing software

- **Challenges:**

- Potentially with new food code starting in 2024, all establishments will need notification, training, copies and all inspection forms/reports/etc. revised.



ST. JOSEPH COUNTY
DEPARTMENT OF HEALTH
Prevent. Promote. Protect.

Servicios de Alimentación y Piscina

- Inspecciones de alimentos
- Permisos Temporales
- Vendedores de alimentos basados en casa
- Inspecciones de piscinas y spas



- **Fortalezas:**

- El personal de inspección de alimentos que inspecciona piscinas y spas posee la certificación de Operador certificado de piscinas y spas
- Todo el personal de inspección tiene la certificación de Gerente de Protección de Alimentos
- Participación de rutina en capacitación basada en la web ofrecida por IDOH
- Se realizaron un 43% más de inspecciones durante los primeros 6 meses de 2023 que en 2022
- Se espera que continúe el aumento de la productividad como resultado de la estabilidad del personal de inspección

- **Áreas de mejora:**

- Disponibilidad de información relativa a los requisitos/recepción oportuna de información de eventos temporales

- **Oportunidades:**

- Las inspecciones y el seguimiento, para algunas piscinas cubiertas, pueden aumentar de una a dos al año
- Anticipar un aumento en la eficiencia dentro de la Unidad de Servicios de Alimentos debido al nuevo software de licencias

- **Desafíos:**

- Potencialmente con un nuevo código alimentario a partir de 2024. Todos los establecimientos necesitarán notificación, capacitación, copias y todos los formularios/informes/etc. revisado.